

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN JENIS LARU TERHADAP MUTU DAN DAYA TERIMA TEMPE
BIJI JENGKOL (PITHECOLOBIUM LOBATUM BENTH)

ALI ROSIDI -- G.101850413
(1994 - Skripsi)

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh lama perendaman dan jenis laru terhadap mutu dan daya terima tempe biji jengkol.

Penelitian ini menggunakan rancangan faktorial dengan 3x3 masing-masing 2 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah lama perendaman (6, 15, 24 jam) dan jenis laru (laru pasar, *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus orizae*). Lama perendaman berpengaruh terhadap peningkatan kadar air tempe biji jengkol. Perendaman dan jenis laru tidak berpengaruh terhadap peningkatan kadar protein tempe biji jengkol. Lama perendaman, interaksi lama perendaman dan jenis laru berpengaruh terhadap penurunan kadar asam jengkolat. Ada penurunan 26-95% kadar asam jengkolat dari perlakuan perendaman dan jenis laru. Lama perendaman sangat berpengaruh terhadap daya simpan tempe biji jengkol. Lama perendaman sangat berpengaruh terhadap keempukan tempe biji jengkol.

Laru yang paling disukai, tempe biji jengkol dengan perendaman 6 jam dengan laru *Rhizopus orizae* sedangkan tempe yang paling tidak disukai adalah tempe biji jengkol dengan perendaman 24 jam dengan laru *Rhizopus oligosporus*. Dari segi bau, paling disukai tempe biji jengkol lama perendaman 24 jam dengan laru *Rhizopus orizae* dan tempe yang tidak disukai dengan perendaman 24 jam dan laru *Rhizopus oligosporus*. Dari segi warna, paling disukai tempe biji jengkol dengan lama perendaman 24 jam dan laru pasar, sedangkan paling tidak disukai tempe biji jengkol lama perendaman 6 jam dengan laru *Rhizopus Orizae*.

Masyarakat perlu diberi penerangan, bahwa biji jengkol dapat dibuat menjadi tempe. Pembuatan tempe tersebut dapat menurunkan kadar asam jengkolat. Cara pembuatan tempe dengan dengan lebih dahulu direndam selama 24 jam. Perlu penelitian lanjut dampak tentang penerapan, pembuatan tempe biji jengkol di masyarakat.

Kata Kunci: TEMPE BIJI JENGKOL